

Alto Adige Südtirol



stefanoeccher.it

Il nostro segreto è la natura incontaminata dell'Alto Adige, con i suoi verdi pascoli e i suoi antichi masi di montagna. Dove grazie ai nostri contadini ogni giorno si produce un latte così prezioso. Nato da mucche curate con passione e nutrite con mangimi liberi da OGM a garanzia di quella genuinità che è tipica della nostra tradizione.

Unser Geheimnis für Geschmack und Qualität liegt in der Natur des Landes. Südtirol mit seiner intakten Landschaft, den blühenden Almwiesen und traditionellen Bergbauernhöfen ist die Heimat unserer Bauern. Täglich versorgen sie uns mit frischer, gesunder Milch von Kühen, die natürlich und artgerecht gehalten und mit gentechnikfreien Rohstoffen Produkten gefüttert werden.

Our secret lies in the unspoilt uncontaminated nature of the South Tyrol, with its green pastures and ancient mountain farmhouses. Where our farmers produce this most precious milk, every day. From cows bred with a passion, and fed on GM-free feed to guarantee the genuinity that is so typical of our traditions.



Centro Latte Bressanone Soc. Agr. Coop.
Milchhof Brixen Gen. und landw. Gesellschaft
Via Brennero 2 / Brennerstraße 2
I-39040 Varna / Vahrn (BZ),
Tel. +39 0472 271300 - Fax +39 0472 271399
info@brimi.it - www.brimi.it



Ricotta e Mascarpone



Fresca di natura - Natürlich frisch



Ricotta e Mascarpone

Una ricotta così
saporita e genuina e
un mascarpone così
delicato e cremoso
diventeranno il vero
segreto delle vostre
migliori ricette.

Schmackhafte und
naturreine Ricotta,
zartcremiger
Mascarpone: der
feine Unterschied
für ein gelungenes
Rezept.

A genuine ricotta so
full of flavour and
a mascarpone so
delicate and creamy
will become the
true secret of your
favourite recipes.



Ricotta

Squisita al naturale o
come condimento su
primi piatti leggeri, la
nostra ricotta è anche
un ingrediente molto
apprezzato per la
creazione di morbidi
e delicati dolci.

Unsere Ricotta lässt
sich in natur belassener
Form oder als Beilage
zu Vorspeisen genießen
und wird gerne auch
zum Zubereiten leichter
und köstlicher Süß-
speisen verwendet.

Exquisite on its own,
or added to light pasta
dishes, our ricotta is
also a highly appre-
ciated ingredient for
creating soft, delicate
sweets and cakes.

Ricotta 2 x 100g / 250g / 1500g



Mascarpone

Ricco di panna fresca
dell'Alto Adige è un
formaggio da dessert
dalla consistenza
cremosa e vellutata.
Ottimo al naturale o
come ingrediente per
preparare soffici
dessert, primo fra
tutti il "tiramisù".

Dieser cremig-weiche
Dessertkäse wird aus
besten Südtiroler
Frischsahe herge-
stellt. Er lässt sich
wunderbar in seiner
naturbelassenen Form
oder als Zutat in
lockeren Desserts,
insbesondere Tiramisu,
genießen.

Dieser cremig-weiche
Dessertkäse aus
besten Südtiroler
Frischsahe schmeckt
in natur belassener
Form oder in lockeren
Desserts, allen voran
dem Tiramisu.

Mascarpone 250g / 500g / 1500g



Fresca di natura - Natürlich frisch

